Anno XXX — Roma, 1° Agosto 1934 - XII — Fascicolo 689

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1906

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Il trebbiatore Mussolini

Nobilitare il contadino e praticare l'adattamento

L'atto compiuto dal Capo del Governo la mattina del 9 luglio scorso, a Borgo Montello nell'Agro Pontino, non è soltanto un simpatico gesto simbolico, come il colpo di martello dato sulla prima pietra di un ponte monumentale da un Principe del sangue, o il primo pugno di calce strizzato con una cazzuola d'argento da un Arcivescovo sul primo sasso fondamentale di un nuovo tempio cattolico.

Il gesto di Mussolini, che si alza dal suo tavolo di diuturno e sapiente lavoro a palazzo Venezia monta sulla sua automobile che pilota egli stesso, arriva inatteso ad un cascinale di quell'Agro Pontino che Egli ha redento, sale su una trebbiatrice e per tre ore consecutive trebbia grano come un perfetto contadino, è un atto non comune che impressiona e fa meditare.

Cavour e Garibaldi, cessate le cure di grandissimi dirigenti della cosa e della fortuna pubblica, si son dati all'agricoltura.

Mussolini ha praticato, e mostrato di sapere provettamente praticare, questa arte in un lungo ritaglio di tempo rubato alle sue incessanti cure del Governo.

Io ho pensato molto a quel gesto in questi primi giorni di riposante ma non oziante mia quiete montanina, e ne ho discorso a lungo anche con i contadini di queste terre deliziose, che, come quelli di tutta Italia, se ne sono sentiti commossi, impressionati ed orgogliosi.

«*Tu sei tutti noi!*» — ha esclamato un trebbiatore dell'Agro Pontino, trattando scultoreamente e candidamente il Duce da compagno di lavoro, anzi da capo dei lavoratori.

Ed è proprio così.

Mussolini ha voluto e saputo essere, sotto la sferza del sole, per tre ore consecutive, un trebbiatore effettivo e non solo simbolico. Ha visto ammassati dinnanzi a sè 26 quintali di grano, ha firmato il suo listino di paga rimessogli dall'on. Conte Orsolini-Cencelli, Presidente dell'*Opera Nazionale Combattenti*, ha incassate le sue ricche 6,50 lorde — al netto L. 6 —, ha gradita e mangiata una fetta del pane fresco e fragrante, che, a lui come agli altri compagni trebbiatori, una bella e sana contadina del luogo ha offerto poco prima del mezzogiorno, ci ha bevuto sopra un buon bicchiere... d'acqua fresca, ha detto quattro parole semplici ma dense di bontà e di ammonimenti alla folla di rurali che lo acclamava, è risalito sulla sua automobile in compagnia di Achille Starace e di Galeazzo Ciano, poi via... verso Roma grande ed eterna, per riprendere le altre sue altissime fatiche di supremo dirigente d'Italia e di novatore per il mondo.

* * *

Ma torniamo al Suo gesto di Borgo Montello. Esso me ne fa ricordare un altro molto affine e parimenti bellissimo.

Circa mezzo secolo fa io, ventenne, ero studente universitario a Torino, ed abitando in via Carlo Alberto, mi accadeva spesso di passare davanti al palazzo della Cisterna, ove abitava il Principe Amedeo Duca d'Aosta, fratello di Re Umberto e padre del glorioso Comandante della III Armata, che riposa fra i suoi fanti a Re di Puglia.

Ebbene, più di una volta ho visto, traverso la cancellata del giardino, allora non ancora rivestita internamente di una lamiera, l'augusto e cavalleresco Principe zappare ed anche vangare coll'aiuto del piede, per tutta una mattinata, larghe zolle del vasto e pittoresco giardino annesso al palazzo.

I due fatti si rassomigliano nella maestosa semplicità e nella bellezza. Quello del Principe Sabaudo, ex-Re di Spagna, compiuto nella serena intimità di un giardino chiuso, e non noto al pubblico, ha una portata meno clamorosa, per quanto sempre molto sublime dal punto di vista della elevazione del lavoro rurale.

Quello di Mussolini, compiuto apertamente, fra il popolo e col popolo, fa scaturire due grandi fatti, che certo il Duce ha voluto: *Nobilitare il contadino e praticare l'adattamento.*

Egli ha dato all'arte dei campi un nuovo magnifico battesimo, quello della nobiltà. Un tempo (non da tutti, ma da certe classi sociali cosidette superiori od intellettuali) si usava parlare con dispregio dei lavoratori della terra si arrivava a dare del contadino, del villano, del bifolco quando si voleva infliggere un'ingiuria ad una persona.

Ora, colla politica rurale di Mussolini e coi suoi atti, personali, gli epiteti di contadino, di villano e di bifolco sono nobilitati. Così come — se mi è lecito arrivare senza irriverenza ad un confronto molto alto e distante — è diventata sublime e divina quella Croce cri-

stiana, che prima era segnacolo di perversità e di delinquenza umana.

L'altro fatto che è scaturito dal gesto di Mussolini trebbiatore è un esempio splendido di quell'adattabilità che è sempre norma regina di benessere e di pace e che, nelle grandi occorrenze, come di guerre o di grandi calamità nazionali, può essere una assoluta ed inevitabile necessità.

Corio Canavese (Torino).

CARLO ALBERTO CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

I progressi dell'agricoltura italiana in Regime Fascista

Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ha avuto l'opportuna e pratica idea di presentare al XVI Congresso Internazionale d'Agricoltura di Budapest, chiusosi testè con alti elogi alla politica agraria del nostro paese, alcune note illustrative sui progressi dell'agricoltura italiana in regime fascista.

All'interessante documentario volume hanno collaborato, oltre al Ministro Acerbo, scrittori ben noti nel campo agrario, come Serpieri, Jandolo, Mazzocchi Alemanni, Nicotra, gli Onorevoli Angelini e Muzzarini, Tommasi, Mario Mariani, De Cillis, Fotticchia, Agostini, Peglion, Marescalchi, Marinucci e Briganti, rapito giorni or sono alla scuola ed alla scienza nell'ancor verde età di anni 59, Salvi, Brunelli e Masi.

L'impostazione del volume è dovuta all'On. Acerbo, il quale vi premette rapide pagine illustrative dei caposaldi della politica agraria fascista, riallacciandosi alle parole di Benito Mussolini: « Verso la terra debbono volgersi le speranze e l'energie dei popoli per attingere a questa sorgente prima di prosperità, a questa riserva sempre rinnovellantesi, tutta l'energia rigeneratrice che dovrà ridare al mondo la sua serenità e la sua ricchezza ».

E tali caposaldi possono così epilogarsi:

a) Necessità di riportare in alto i valori della vita rurale se si vuol tendere a una nuova e più equilibrata civiltà. Quindi lotta contro l'esodo dalla terra sia dei lavoratori che dei proprietari; ristabilimento dell'ordine e della tranquillità in campagna; tutela della proprietà fondiaria elevata a funzione di interesse nazionale; collaborazione e inquadramento sindacale corporativo.

b) Poteziamento al massimo di ogni energia per la valorizzazione della terra e per l'incremento della produzione, affinchè non solo la Nazione irrobustisca la sua economia, ma il contadino rimanga legato alla terra, lieto e fiero di lavorare. Quindi estensione dei metodi scientifici della produzione nell'agricoltura con la propaganda e l'assistenza tecnica, riordinamento e rafforzamento degli istituti della esperimentazione agraria, istruzione agraria, media e superiore, creazione degli Ispettorati Agrari Compartimentali, per la necessaria azione di coordinamento e di vigilanza di tutti gli enti e di tutti gli istituti agricoli locali.

c) Aumento della superficie produttiva per assicurarvi una stabile popolazione. La popolazione italiana, annota l'Onorevole Acerbo, cresce per fortuna; ed occorre che nessun lembo di terra rimanga inutilizzato. Quindi bonifica integrale, la quale, superando le frammentarie e incomplete concezioni del passato circa il bonificamento dei terreni, tende ad attuare, con sforzi combinati e sintesi vigorose, la bonifica sotto il triplice aspetto idraulico, igienico e fondiario; quindi ancora migrazioni interne, affidate ad uno speciale organismo allo scopo di risolvere gli assillanti problemi del bracciantato e della disoccupazione, trasferendo nei luoghi più adatti per la colonizzazione le masse di lavoratori ancora non attaccate stabilmente alla terra e più facilmente soggette al pericolo della disoccupazione.

d) Valorizzazione della montagna e conciliazione delle esigenze di polizia montana con quelle economiche delle popolazioni montanare, arrestando l'esodo di queste verso la pianura; quindi opere di restaurazione montana, di sistemazione idraulico-forestale, di migliorie dei pascoli montani, ecc.

e) Larga politica creditizia, estesa su tutto il territorio del Regno, con organismi regionali e periferici; diluizione, fino ai limiti del possibile, dei crediti agrari fondiari, orientamento delle Casse di Risparmio verso i bisogni agricoli, disciplina dei Consorzi agrari e delle Casse rurali.

f) Risoluzione dei problemi dell'indebitamento agricolo e dell'eccezionale pressione dei prezzi dei principali prodotti agrari. Quindi sospensione degli atti esecutivi a carico dei debitori, assunzione di una quota oneri a carico dello Stato, imposizione dei prezzi minimi nelle vendite dei prodotti, senza che il Governo sia intervenuto a modificare imperativamente il contenuto e le modalità dei rapporti obbligatori, senza anche complicate e artificiose soprastrutture, inceppanti vincolissimi o pesanti monopoli ecc.; insomma, il Governo si è inspirato al concetto di lenire le sofferenze più gravi, mediante la ratizzazione di prestiti agrari di esercizio, trasformazioni di passività agrarie eccessivamente onerose e concessioni di contributi straordinari a favore degli agricoltori benemeriti, senza mai disconoscere la inviolabilità degli impegni privati e la saldezza del credito nazionale.

g) Difesa dei prezzi dei prodotti agricoli da eccessive flessioni, ristabilendo sopratutto l'equilibrio e la normalità dei mercati allo scopo di adeguare i prezzi al rispettivo livello dei costi di produzione onde non rimanesse scoraggiato lo sforzo produttivo e non restasse in alcun modo compromessa l'intiera economia nazionale; equa difesa doganale di talune voci dell'agricoltura non mai disgiunta dal rispetto del limite stabilito dal nuovo valore della lira, che rappresenta il punto di adeguamento dei vari prezzi.

Questi i caposaldi della politica agraria fascista che i collaboratori del volume non mancano di ulteriormente illustrare e sviluppare, con rigorosa disciplina scientifica, appoggiata a copiosità di dati e di osservazioni. Ed è così che mentre Mazzocchi Alemanni ci fornisce i dati più caratteristici dell'agricoltura italiana considerata in rapporto al territorio ed alla popolazione, alla utilizzazione agraria e forestale dei terreni, al bestiame, ai concimi chimici, alle produzioni, al commercio estero dei prodotti agricoli ed alla bonifica integrale, Arrigo Serpieri ci parla, da par suo, della proprietà fondiaria e dei ceti rurali specie in relazione al nuovo ordinamento fascista corporativo, Eliseo Jandolo ci illustra il concetto della bonifica integrale, rilevandone gli effetti economici, demografici e sociali, Giovanni Nicotra ci offre il quadro del credito agrario in regime fascista, gli Onorevoli Franco Angelini e Mario Muzzarini ci rassegnano circa l'organizzazione sindacale dei ceti rurali, mettendone in luce l'unità spirituale e lo spirito corporativo.

E ancora: Giuseppe Tommasi ci informa circa la sperimentazione agraria dimostrando come essa sia risorta sotto

l'impulso del Governo Fascista, non tardando a raggiungere l'altezza dei maggiori compiti che le derivano dalle nuove esigenze dell'economia nazionale; Mario Mariani, con lucida osservazione, ci intrattiene sull'istruzione e la propaganda agraria, soffermandosi specialmente sui corsi professionali per contadini, i quali, come egli bene osserva, costituiscono la gran massa da illuminare, da elevare intellettualmente, da rendere sempre più capaci di produrre per il loro tornaconto individuale e per l'interesse supremo dello Stato. Sui servizi fito-patologici, sulla battaglia del grano, sul problema zootecnico, sul problema montano, sulle piante industriali, sulla viticoltura e la enologia, l'olivicoltura e l'elajotecnia, sull'orticoltura e la frutticoltura hanno dettato note interessanti sotto l'aspetto pratico e dottrinario, L. Petri, E. De Cillis, N. Fotticchia, A. Agostini, V. Peglion, A. Marescalchi, L. Marinucci e G. Briganti. Nè mancano note circa la legislazione sulla caccia e la pesca dovute rispettivamente a G. Saldi e G. Brunelli. Il magnifico volume è coronato da uno studio di N. Masi sull'organizzazione commerciale per l'esportazione dei prodotti ortofrutticoli e agrumari e da una indovinata raccolta di leggi e decreti di interesse agrario, comprendenti il decennio 1923-1933.

Il volume può dirsi completo sotto ogni aspetto; ed esso se serve con le sue brevi, ma sugose monografie a ragguagliare gli stranieri circa i progressi dell'agricoltura italiana in regime fascista, non serve meno agli italiani per rendersi conto, in una visione insieme analitica e sintetica, di quel che avviene in casa loro per il più importante ramo dell'economia nazionale: *l'agricoltura*, alla cui prosperità sono legati tutti gli altri rami della privata e pubblica economia, essendo pur sempre vero che la pubblica prosperità, secondo l'osservazione di un filosofo chinese, si può paragonare a un albero, di cui l'agricoltura è la radice, l'industria e il commercio sono i rami e le foglie; poichè se la radice viene a soffrire le foglie cadono, i rami si distaccano e l'albero intiero muore.

(*Echi e Commenti*).

ATTILIO FONTANA
Ex Deputato al Parlamento.

Incitamento del Duce

per le nuove campagne granarie

Il Consiglio dei Ministri nella sua recente riunione ha approvato, come venne annunciato, uno schema di provvedimento per il nuovo Concorso Nazionale del grano, per il quale, non solo si propone di premiare le aziende che distinguendosi nelle quattro Sezioni, di cui si compone il Concorso, avranno raggiunto determinate produzioni apprezzabili dal punto di vista della qualità e del rendimento, ma anche, sopratutto, di fissare le nuove vie che in un concorde sforzo, tecnici ed agricoltori devono percorrere per raggiungere un più razionale assetto della nostra economia rurale.

Realizzata la vittoria del grano, il Duce chiama a raccolta anche le altre branche dell'agricoltura, perchè quelle direttive che hanno permesso di raggiungere alte punte di produzione agraria ricevano il più largo e proficuo impiego anche nelle altre branche.

Come venne annunciato, il Concorso deliberato dai Ministri sarà bandito nel corrente anno.

Se ben ricordiamo, fin dall'inizio dell'anno XII e precisamente nella adunaza del Comitato permanente del grano del 21 novembre 1933, il Duce annunciò le direttive per gli ulteriori sviluppi della battaglia del grano, consistenti fra altro nella trasformazione del Concorso nazionale del grano dell'azienda agraria, mirante a conseguire insieme con ulteriore progresso del rendimento unitario del grano, al fine di abbassare i costi di produzione, l'incremento delle foraggere e dell'allevamento del bestiame, la sistemazione dei terreni e l'incremento della ortofrutticoltura.

In esecuzione a tali direttive è stata studiata, con la collaborazione del Comitato permanente del grano, l'organizzazione del Concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria. Il Concorso, pure avendo svolgimento annuale e perciò premiazioni annuali in ciascuna delle quattro Sezioni, sarà ripetuto per quattro anni per poter dare frutti di apprezzabile rilievo nell'indirizzo e nello sviluppo dell'economia agricola nazionale. Ogni concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria sarà dotato di premi per il complessivo importo di tre milioni duecento mila, e comprenderà, come si disse, quattro Sezioni: incremento della produzione unitaria del grano; la razionale sistemazione dei terreni; il progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamento del bestiame; l'incremento delle produzioni orticole pregiate.

Ciascuna Sezione del Concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria comprenderà una gara provinciale ed una gara nazionale.

In sostanza, per quanto si riferisce alla prima Sezione, essa non fa altro che ribadire l'indirizzo già seguito dai precedenti Concorsi per la vittoria della battaglia del grano e, in pari tempo, mira a spingere la cerealicoltura verso punte sempre più alte.

La seconda Sezione è destinata ad incoraggiare gli agricoltori ad eseguire una razionale sistemazione dei terreni. Consisterà in una piccola bonifica, la cui spesa sarà di poca entità per tutti.

La terza Sezione è dedicata alle coltivazioni foraggere e allo allevamento del bestiame, che segue l'indirizzo già consacrato dal Consorzio triennale zootecnico, al quale possono concorrere anche coloro che non hanno alcuna superficie seminata a grano.

La quarta Sezione, ultima del Concorso, si occupa delle produzioni orticole pregiate, colla finalità di acquistare pregio e valore se vengono offerte innanzi tempo, o per produzioni tardive, onde raggiungere alti prezzi.

E per ciò, tanto col documentato discorso del 22 maggio alla Camera, che colle dichiarazioni del 22 giugno al Comitato permanente del grano, il Duce ha voluto dire una parola decisiva su quanto riflette la nostra situazione agricola e l'iniziativa presa per un nuovo adeguamento di tutta la economia italiana, sulla base fra il valore attuale della lira e il suo valore prebellico.

Era veramente necessaria una parola di assicurazione del Capo del Governo che valesse a dare tranquillità alle masse rurali, per sostenerle nel tenace sforzo con cui attualmente fronteggiano le difficoltà della situazione economica. La parola è venuta ferma e chiara, come sempre, dopo aver sentita l'ampia esposizione dell'On. Barone Acerbo, Ministro d'Agricoltura e delle Foreste, sull'annata agricola, sulle previsioni del nuovo raccolto e sul mercato dei prodotti agrari, riaffermando che l'agricoltura ha bisogno di un certo periodo di tranquillità, allo scopo di rinvigorirsi e di riassettarsi.

In sostanza, occorre lo spirito di abnegazione e di resistenza, e la collaborazione di tutti, per superare le vicende di questa crisi, e, preparare migliori condizioni alla vita economica nazionale.

Si aggiunge, a conclusione, che, seguendo le nuove direttive del Duce, le quali devono essere sviluppate a traverso la propaganda e l'assistenza di Enti agrari, con l'organizzazione predisposta dal nuovo Concorso per il grano e l'azienda agraria, si potrà avanzare nella via tracciata, per sostenere e vivificare l'economia agricola italiana in uno dei momenti forse più difficili registrati nella sua storia.

A. SANTI.

Perchè per la sericoltura non si deve disperare

Quello che stiamo per dire non rappresenta una menzogna pietosa per diminuire la sfiducia e la depressione dei nostri bachicultori, ma risponde ad un nostro intimo convincimento su di una probabile ripresa dell'industria serica, e di conseguenza della bachicultura nel mondo. Certo in un momento in cui l'economia delle diverse nazioni appare sconvolta, l'opera del profeta non è facile; però nel nostro campo vi sono argomenti di così alto valore che si può arrischiare la proiezione del quadro di un prossimo futuro con molti dati di verosimiglianza.

Concisamente cerchiamo di tratteggiare il problema che tanto ci appassiona.

Perchè la sericoltura langue? Perchè le sete e i bozzoli sono scesi a prezzi così infimi a irrisori quali nessuna mente, anche se affetta dal più esagerato pessimismo, avrebbe mai osato prevedere? La risposta è facile. Lasciamo da parte taluni inconvenienti o talune difficoltà che si sono verificate nel commercio delle sete italiane all'estero e particolarmente negli Stati Uniti di America; sono questi fattori secondari, facili ad essere eliminati, che forse si sarebbero già dovuti eliminare o che, comunque, si stanno eliminando, ma fermiamoci alla causa prima, evidentissima che deprime il valore delle sete in tutto il mondo: la *concorrenza giapponese*. Come è ormai noto, in ogni ramo dell'industria si fa sentire la concorrenza nipponica; il pericolo è gravissimo; in tutte le nazioni si invocano delle misure di protezione, misure che in parte si stanno già attuando. Il Giappone, mantenendo la mano d'opera ad un livello inferiore, che in tutte le altre nazioni civili è stato di gran lunga sorpassato, può esercitare in ogni ramo una concorrenza veramente incredibile e spietata. E' storia recente quella delle biciclette che costano 50 lire a Tokio e che avrebbero potuto invadere i nostri mercati ad un prezzo imbattibile, se il pronto e sagace intervento del nostro Governo non avesse — con un opportuno dazio di protezione — salvato uno dei rami più importanti della nostra industria.

In tutti i campi si esercita la concorrenza, ma dove questa culmina ed ha prodotto la catastrofe è in quello delle sete dove il Giappone domina incontrastato ed ha, si può dire, il monopolio. Negli altri rami, compreso, nella categoria dei tessili, quello del rayon, il Giappone non rappresenta che una parte più o meno notevole della produzione mondiale, ha in quello della seta naturale esso sta alle altre nazioni nelle stesse proporzioni nelle quali si trova nel sistema planetario il sole di fronte alla media dei suoi pianeti. Di contro ai suoi 350 milioni circa di chilogrammi di bozzoli, che cosa contano i nostri 30 di questi ultimi anni ovvero le scarse decine delle altre nazioni? La Cina, immenso territorio sericolo, consuma essa stessa nell'industria casalinga la maggior parte del suo prodotto; quindi l'esportazione nelle altre nazioni del mondo che non producono ma consumano seta è devoluta per una cifra di gran lunga preponderante al solo Giappone. Che meraviglia che esso in questo campo domini incontrastato e possa fare a suo bell'agio il giorno o la notte?

Al presente esso ha depresso le sete a un prezzo mai praticato dacchè il filugello cominciò nella più remota notte dei tempi a spandere il suo filo fino a ieri prezioso, e a questo gesto imperioso di depressione e, diremo quasi, di annichilimento, nessuno ha potuto resistere.

Ma il Giappone stesso potrà, o avrà la convenienza, di persistere nel futuro in questo suo atteggiamento?

Questo è il punto essenziale del problema.

E innanzi tutto perchè esso ha depresso così fortemente il valore delle sete? Si dice: per conquistare l'assoluto predominio nei mercati. Questa ragione potrà avere il suo valore per altri prodotti, ma per la seta a vero dire non ci sembra esatta. Il predominio incontrastato, e si potrebbe quasi dire il monopolio, l'aveva infatti anche ieri. Esaminiamo le cifre. Dal 1927 al 1929 — prima cioè della manifestazione della crisi attuale — la produzione mondiale dei bozzoli (esclusa la Cina che prevalentemente consuma — come si è detto — ciò che produce) si aggirava sui 450 milioni di chilogrammi, di questi il solo Giappone ne produceva oltre due terzi. Non si trattava, fin da quel tempo, di un assoluto predominio del mercato?

Ma allora perchè ha svalutato e continua a svalutare così grandemente il proprio prodotto? La risposta non è difficile.

Con la crisi economica, che imperversa in tutto il mondo, con lo sviluppo grandemente preponderante che ha preso la seta artificiale o rayon, che può essre ceduta ad un prezzo assai basso, alla seta, come prodotto di lusso, non restavano che due vie: o diminuire fortemente la produzione e con la minore merce offerta nei mercati sostenere il prezzo, o gittarsi risolutamente nella concorrenza con gli altri tessili, abbassando il suo valore fino a renderlo accessibile alla maggior parte delle borse anche se parzialmente vuote. Or bene il Giappone fra le due vie ha scelto la seconda e le ragioni sono evidenti.

Innanzi tutto la bachicoltura nel Giappone non rappresenta una risorsa più o meno secondaria o accessoria di fronte agli altri prodotti; essa — come verso la metà dello scorso secolo avveniva per certe regioni sericole della Francia — è una delle principalissime fonti di sostentamento per la popolazione campestre. Ridurre la produzione significava dimezzare addirittura i proventi degli agricoltori giapponesi; significava creare una massa di disoccupati nell'industria della trattura della seta, poichè il Giappone, come del resto anche l'Italia, esporta prevalentemente il suo prodotto sotto forma di seta filata. Era insomma la catastrofe.

Ridurre — sia pure in larga scala — i prezzi significava mantenere tutta l'organizzazione in efficienza; guadagnare molto meno o lavorare molto di più, ma qui entrano in giuoco la parsimonia, la maggiore disciplina, i *minori bisogni* delle masse giapponesi di fronte a quelle di tutti gli altri paesi civili. Ecco perchè il Giappone sopporta più facilmente la crisi e ci tiene testa, non dimezzando la proprio produzione! E ciò in fondo è un vantaggio, perchè così solo si mantiene vivo nel mondo, sia pure nelle classi limitate dei meno poveri, l'uso di un prodotto superiore quale è la seta, e si rende possibile, non appena le condizioni mondiali avranno subìto un miglioramento, di risollevare anche il prezzo. Sarebbe infatti assurdo che lo stesso Giappone, il re attuale della seta, rifiutasse dei guadagni meno irrisori e più promettenti, non appena le condizioni, mondiali li rendano attuabili. Se infatti fino a ieri, cioè fino a quando la bufera economica non si è abbattuta sul mondo, esso sostenne i prezzi alti e rimunerativi, sarebbe assurdo il supporre che domani, ritornando le condizioni normali o per lo meno migliorando le attuali, persistesse senza ragione — avendo già conquistato l'indiscusso monopolio — nell'attuale eccezionale depressione.

Ecco perchè, i bachicultori e i serici delle altre nazioni, pur non rappresentando nel complesso che la parte minore della produzione mondiale, e potendo magari considerarsi quasi satelliti del Giappone, non debbono disperare.

Intanto conviene tenere saldi i propri nervi. Non abbandonarsi allo sconforto, non rinunciare ad una secolare tradizione, nella quale fino a pochi anni or sono era racchiusa una fonte assai prospera di guadagno, e sopratutto non compiere l'opera

sacrilega della distruzione del patrimonio gelsicolo, che ha costato tesori per la sua costituzione, e che se ora — solo in via transitoria — non rende che parzialmente, potrà tornare con ogni probabilità a dare i suoi pieni frutti in un prossimo domani.

Compiere questa distruzione sarebbe la stessa cosa che imitare un folle proprietario di terre che le regalasse, perchè momentaneamente non rendono più come egli sperava; o anche fare come un povero demente che si suicidasse per paura di morire, essendo solo affetto da un male transitorio, tutt'altro che inguaribile!

Ma gli italiani di oggi, temprati ai sensi della disciplina e del dovere, non possono compiere un tale atto, che appare anche irriverente o addirittura colpevole di fronte agli sforzi ed ai sacrifici, dai quali non rifugge il Governo Fascista pur di sostenere l'industria serica.

Prof. CAMILLO ACQUA
Direttore R. Stazione Sperimentale
Gelsicoltura e Bachicoltura di Ascoli Piceno.

I pericoli della stalla, del porcile e della piccionaia

AFTA EPIZOOTICA. — Colpisce, in genere, gli individui che hanno frequenti contatti col bestiame (specie bovino) e che, per le loro occupazioni, entrano ed escono dalle stalle, curano gli animali e vivono con loro a quotidiano contatto. Non soltanto coloro che hanno contatto diretto con gli animali possono infettarsi, ma anche tutti coloro che bevono il latte non sufficientemente bollito o non bollito affatto (il pubblico suppone — infatti — ed è difficilissimo correggere questa erronea opinione! che il latte bolla quando esso trabocca dalla pentola, fenomeno che si verifica a 80 centigradi, mentre la vera bollitura del latte avviene a 101 centigrado).

L'*afta epizootica* si manifesta nel colpito con *malessere, inappetenza, brividi,* e *febbre* talora anche alta, che accompagnano una ostinata *infiammazione della superficie interna della bocca.*

Guard'amola un po' attentamente questa povera bocca malata! Numerose *afte,* di un colorito bianco-grigiastro, vi si moltiplicano alla superficie di una mucosa di un color rosso intenso, e, dalla bocca, possono diffondersi non solo a tutto il tubo gastro-intestinale, ma al laringe, alla trachea, ai bronchi, alla pelle. Frequenti *disturbi gostro-intestinali* accompagnano i sintomi locali, e la malattia male, o non prontamente, o insufficientemente curata può anche portare a morte.

Come guardarsene?

Un *attento e frequente esame degli animali sospetti* i quali devono essere immediatamente isolati ed affidati a mani esperte; una *prolungata bollitura del latte* la cui provenienza non sia indiscutibilmente nota basteranno a difendere dai più frequenti pericoli.

Quanto poi al contadino adibito alle cure di un animale infetto, esso deve seguire meticolosamente tutte le norme impostegli dal veterinario, e cioè portare una veste bianca sopra le vesti comuni, che egli lascerà alla sua uscita dalla stalla; disinfettarsi accuratamente e frequentemente le mani ed il volto, usare una scrupolosa pulizia, al primo allarme correre a mettersi nelle mani del medico.

Il quale, a sua volta, curerà scrupolosamente anche le iniziali manifestazioni della malattia, prescrivendo frequenti sciacqui, *pennellature di nitrato d'argento* ecc. ecc. e toccando, anche, con la matita a nitrato d'argento le ulcere più ostinate. Beninteso che egli non trascurerà contemporaneamente di curare lo stato generale dell'infermo.

ACTINOMICOSI. — Avviene, talvolta, che negli ambulatori chirurgici o a quelli dei Policlinici del lavoro si presentino dei contadini con una guancia gonfia, i quali segnalano al medico un grosso tumore osseo del mascellare inferiore, lamentandone la più tosto rapida insorgenza, ma non accusando in genere molto dolore. Talvolta il malato in questione presenta alla pelle del volto o del torace altri noduletti simili, che tendono ad ulcerarsi.

Se da qualcuno di questi piccoli tumori il medico estrae un po' di materiale, e lo esamina al microscopio, egli constata la presenza di un fungo raggiato: l'*actynomices bovis.* Ma se, secondo il metodo consigliato dal nostro grande Ramazzini, il dottore penserà ad interrogare il suo malato, chiedendogli: « Che mestiere fai? » — quasi sempre egli si sentirà rispondere: « Contadino! Mi occupo dei maiali e dei buoi! Bado alle bestie! ».

Sono — infatti — questi i mestieri che danno all'actinomicosi il maggior contingente. Dal bue, dal maiale la malattia si trasmette all'uomo. Talvolta il contagio è indiretto: l'animale malato infetta la superficie delle spighe o di qualche graminacea che, imprudentemente maneggiata dall'uomo, gli comunica la malattia. Generalmente l'actynomices si localizza in corrispondenza delle ossa, con particolare preferenza nel mascellare inferiore.

Non sono, però, rari i tumori dello sterno, e possono aversi anche tumori del tubo digerente e del polmone. Da ciò si comprende quanto variati possano essere i sintomi di tale malattia.

In qual modo difendersene?

Non toccando gli animali infetti se non con molta precauzione, *disinfettandosi frequentemente,* ed usando una pulizia scrupolosa, *no portando mai alla bocca spighe di graminacee o piante spinose.*

Mettendosi, infine, subitamente nelle mani del medico, il quale prescriverà quasi sempre preparati iodici edarsenicali, applicherà raggi Roentgen ed — in caso di necessità — procederà all'asportazione chirurgica del tumore.

MORVA. — Si prende da cavalli e muli, o, meglio, si trasmette attraverso al pus ed alla secrezione delle loro piaghe.

E' data da un bacillo che lo scienziato chiama « bacillus mallei ».

L'incubazione dura da tre a cinque giorni. I primi sintomi sono locali: dolore, tumefazione, ingorgo delle glandole più prossime al punto di ingresso del germe. In seguito o, talvolta contemporaneamente si hanno i sintomi generali che son dati da febbre, mal di capo, dolori articolari.

Si formano in seguito degli ascessi che, pur aperti, non tendono affatto a cicatrizzarsi, ma che mostrano un fondo necrotico che tende ad approfondire. Si hanno poi gonfiori alle articolazioni, ulcere al naso, al laringe, alla congiuntura oculare. Sopravviene contemporaneamente il vomito, la diarrea, e, spesso, delirio e febbre alta. Il polso si fa piccolo e frequente, e la malattia non di rado può divenire mortale.

Come difendersi dalla morva?

Bisogna assolutamente isolare gli animali malati, sorvegliare i sospetti, praticare larghe disinfezioni nell'ambiente, seppellire i cadaveri degli animali colpiti.

Alla custodia di tali animali deve essere adibito solo un personale pratico e scrupolosamente pulito, che obbedisca puntualmente agli ordini del veterinario. Se si sorprende il punto d'ingresso del germe, si può talvolta impedire l'infezione generale, causticando generosamente con un ferro rovente. Non sono ancora noti sieri e vaccini efficaci.

CARBONCHIO. — Per quanto dal punto di vista del risarcimento del danno la legge lo consideri come un infortunio, pure dal punto di vista medico esso è una malattia infettiva la cui descrizione non può essere qui tralasciata. Essa è data dal bacillo « *bacillus antracis* ».

Colpisce di preferenza gli animali erbivori — cavallo, bue, mulo, ecc. — ma può trasmettersi all'uomo sia per trasporto diretto (piccola ferita al dito che tocca una pustula carbonchiosa) sia per inoculazione (le più frequenti sono le punture di mosca). Sede del carbonchio, appunto per questo motivo, è più frequentemente la faccia, il collo, la mano, ossia tutte le parti dell'uomo che per essere scoperte possono venir punte dalla mosca infetta.

In corrispondenza della puntura incomincia in primo tempo ad apparire una macchiolina. Indi la macchiolina si rigonfia, si solleva per così dire sul resto della pelle, e si trasforma in una vescichetta che, cresciuta rapidamente, diventa di un color turchino-bruno, e si circonda come di una aureola rossa e gonfia. Immediatamente si risentono le glandole vicine che si ingorgano, e si fanno tumefatte e dolenti; la febbre è alta; tutto l'aspetto del malato indica che il suo stato è gravissimo. Nel limite di poche ore può aversi la morte.

Ecco come ci si può difendere contro il carbonchio:

Con l'isolamento assoluto degli animali infetti. Bisogna sotterrarne profondamente i cadaveri, e bruciare il materiale sospetto.

Gli animali malati devono essere avvicinati con grandissima prudenza solo da personale assai pratico, e dalle stalle devono essere accuratamente allontanate le mosche. L'individuo colpito deve ricorrere senza indugi al medico il quale potrà efficacemente usare a suo vantaggio il *siero anticarbonchioso*.

FEBBRE MELITENSE. — Chi avendo in casa una capra, e sorseggiandone del latte, è colpito da una febbretta quotidiana, che resiste ai rimedi più comuni, che spesso si inizia alta, per strascicarsi poi irregolarmente, più bassa, più alta, talvolta intermittente —; chi, pur tollerando discretamente il cibo, è affetto da stitichezza ostinata, e, pur senza sentirsi gravemente malato, è preso da un senso di abbattimento, di depressione; chi, contemporaneamente alla febbre avverte strani dolori vaganti, ora muscolari, ora nevralgici, peso e dolore sordo alle articolazioni, stia in guardia contro la febbre melitense!

Noi abbiamo ora accennato soltanto ad alcuni tra i sintomi più comuni, ma la febbre *melitense* od *ondulante* o *mediterranea* è una mascherina che si presenta sotto gli aspetti più svariati e che fa spesso impazzire non soltanto il malato, ma anche il suo medico.

Ora si dà, infatti, l'aria di un tifo o di una febbre intestinale, ed il medico trova il ventre costipato e la milza ingrossata; ora si accompagna a tosse e a piccoli focolai di congestione polmonare, che fanno supporre una broncopolmonite, o, peggio ancora, una tubercolosi; ora i doloretti alle braccia, alle gambe, alle articolazioni fanno fantasticare su di una forma di ipotetico reumatismo.

Niente di tutto questo! E' sempre febbre melitense sotto i più strani travestimenti. Se, però, il medico vuole appurare i suoi sospetti, egli prenderà al malato qualche gocciolina di sangue, come si fa per il tifo, e poi farà le sue reazioni di gabinetto che gli permetteranno una diagnosi sicura. Quanto al malato, egli dovrà ringraziare la sua capra del bel regalo che gli ha fatto, mettere sull'avviso gli altri, e curare con molta pazienza la non gravissima, ma alquanto noiosa e cocciuta malattia.

Avreste potuto evitare tale malattia?

Sì, *facendo visitare dal veterinario frequentemente le vostre capre* e non bevendone il latte, se non siete sicuri che la bestia sia sana. Dopo? Ammalati che siete, non vi resta che mettervi nelle mani del medico.

TRICHINOSI. — Sopratutto in campagna, dove si fa grande uso di carne di maiale cruda o insufficientemente cotta (la salatura e l'affumicatura non bastano affatto a sterilizzarla) e dove, anzi, all'epoca dell'uccisione del maiale si può dire che essa costituisca, per il contadino, in alcune settimane, il nutrimento prevalente, il pericolo di tale malattia è diffusissimo. Le trichine costituiscono, nello spessore della fibra muscolare, piccole cisti.

Ingerite insieme con la carne, l'involucro cistico si scioglie a contatto dei succhi gastrici, liberando le *larve* che tosto si sviluppano, diventano adulte, si accoppiano, e procreano un diluvio di discendenti (perfino mille trichine per ogni femmina).

Gli intraprendenti neonati bucano immediatamente la parete intestinale dell'ospite ed emigrano verso le masse muscolari, dove eleggono loro domicilio, dando però la preferenza sempre ai muscoli della nuca, al diaframma, ai muscoli del braccio.

I sintomi che ne derivano possono anche indovinarsi: *dolori muscolari atroci, difficoltà di respirazione, abbattimento generale* e, se la cura non è praticata subito ed energicamente, dopo un mese e mezzo o due la *morte*. Rarissima la guarigione spontanea per calcificazione delle cisti.

Come si può fare la prevenzione e la cura di tale malattia?

La *prevenzione* si fa con l'*ispezione microscopica delle carni di maiale* escludendo severissimamente quelle infette.

La *cura* dell'individuo colpito si fa immediatamente con *purghe, estratto di felce maschio* ecc. In seguito, con *bagni, impacchi, chinino*, ecc., ecc.

TENIA. — Ve n'è tutta una famiglia: le più note e diffuse sono la *soleum* e la *mediocannellatta*. Si produce con la carne, sopratutto di maiale, ma talvolta anche di manzo.

Alle volte se ne rimane per lunghi periodi abbastanza tranquilla nell'intestino, non dando altri sintomi della sua presenza che l'emissione — con le feci — di qualche segmento del suo corpo (piccoli rettangoli appiattiti, giallastri, che ricordano l'aspetto di pezzettini di lasagna).

A volte, invece, l'ospite è piuttosto incomodo: le *diarree* si succedono ai *periodi di stitichezza;* fastidiosi e frequenti dolori allo stomaco incomodano il paziente, il quale, afflitto da una fame insaziabile, mangia per dieci, e rimane, ciò nonostante, magro come un chiodo. *Palpitazioni, eruzioni cutanee, fenomeni nervosi vari*, possono accompagnare la presenza della tenia.

Come evitarla?

Limitando, o addirittura abolendo l'introduzione di carne di maiale cruda o insufficientemente cotta, ma, una volta che la presenza della tenia sia constatata, espellerla senz'altro al più presto.

Rimedi? Il contadino ne ha uno molto semplice a portata di mano. I *semi di zucca freschi* e mondati, o semplici o preparati con un po' di miele, in dosi che non devono superare il mezzo etto per un bimbo, ed un etto per l'adulto, sono molte volte sufficienti ad espellere la tenia. Se, però, i semi di zucca non compiono il loro dovere, o se l'espulsione è incompleta (è uscita una buona porzione della tenia, ma non la testa) allora bisogna ricorrere a qualche rimedio più energico: l'*olio essenziale di trementina* o l'*estratto di felce maschio*, l'uno e l'altro in capsule. Trattandosi, però, di rimedi non privi di pericolo,

sarà opportuno che essi vengano prescritti dal medico, che ad essi farà seguire, a qualche ora di distanza, l'azione di un *buon purgante* (olio di ricino).

PNEUMOCONIOSI. — E' data da funghi microscopici che vivono nell'organismo animale appartenenti alla famiglia degli *aspergilli*. E' malattia che colpisce di preferenza gli allevatori di colombi, a cui viene trasmessa dai loro graziosi pupilli. Essa cagiona lesioni polmonari molto simili a quelle della tubercolosi, tanto simili da dar luogo talvolta a pericolosi equivoci: tutti i sintomi concordano, infatti, a creare ed a mantenere questo errore: l'*emòtisi*, la *tosse secca*, lo *sputo purulento*, le *crisi di asma*, il *deperimento generale* che — in seguito — si accompagnano all'insorgere della malattia. Si può avere poi anche un indurimento del polmone che completa questo quadro di simulata tubercolosi.

Anche questa malattia può essere contratta per inalazione di piante graminacee; e, sebbene essa sia meno grave della tubercolosi, neppure per essa le previsioni sono così rosee da incoraggiare a trascurarla: infatti, dopo mesi ed anni, essa può anche portare a morte.

Come prevenire la malattia? L'*accurata pulizia delle piccionaie*, l'*osservazione attenta dei piccioni* ed *eventualmente l'isolamento di quelli malati* potranno diminuire le probabilità di contagio.

Allorchè, ad ogni modo, in un allevatore di piccioni si rendano manifesti i sintomi simili a quelli descritti, sarà opportuno che egli ricorra immediatamente al medico per la cura, la quale è troppo complessa e minuziosa perchè qui sia il caso di farne parola.

ELENA FAMBRI.

Tra fiori ed ortaggi

CIPOLLA

La cipolla è uno dei nostri ortaggi più anticamente conosciuti; il suo uso rimonta al periodo preistorico.

Il bulbo della cipolla è tunicato ed è alimento sano che contiene delle sostanze nutritive (acido allilico). Per il suo odore e sapore che a molti piace è molto usato come condimento.

Da documenti storici pare che questa pianta, parecchie migliaia di anni fa, fosse usata nella magia!

La cipolla è originaria dell'Iran dal quale fu importata in Egitto all'epoca della prima dinastia. Vi è appunto una speciale varietà chiamata Cipolla d'Egitto, assai voluminosa.

La cipolla appartiene alla famiglia delle *Cigliacee*, il bulbo sotterraneo è commestibile ed è fra i condimenti più necessari della nostra cucina. Questa pianta si trova in ogni orto grande o piccolo che esso sia.

L'antica Grecia conosceva e coltivava la cipolla fino dai tempi di Omero. Apicus scrisse varie ricette culinarie sull'uso di essa. Esiste ancora un'iscrizione lapidaria di Erodoto (500 anni prima di Cristo) sulla grande piramide, nella quale è detto che furono distribuiti 1600 talenti d'argento (7-8 milioni) per la coltivazione della cipolla che era uno degli alimenti più stimati, una vera venerazione, e di tale venerazione ne fan prova i versi seguenti di Giovenale:

Porrum et cepa nefas violare et frangere morsu.
O sanctas gentes quibus haec nascuntur in hortis Numina.
(Satire).

Gli antichi conoscevano un gran numero di varietà di cipolla e le designavano col nome dei paesi d'origine.

Le diverse varietà antiche di Cipolla sono varietà locali che si adattano più facilmente al terreno ed al clima del paese di origine.

La piccola Cipolla bianca precoce di Firenze fu introdotta sotto il nome di Cipolla di Nocera e venne ottenuta per seme nel 1840 a Nocera.

COLTIVAZIONE DELLA CIPOLLA.

La Cipolla, come abbiamo detto, è pianta bulbosa, bisannuale, e la sua propagazione, salvo rare eccezioni, si fa per seme.

La semina si fa abitualmente in due volte; in marzo oppure in agosto in vivo o letto caldo, trapiantando poi le pianticelle in ottobre, che si interrano a 5-6 cm. Le cipollette si raccolgono in aprile-maggio. Questa speciale coltivazione si fa per avere le così dette cipollette nuove usando seme della varietà bianca precoce.

Ma la semina per la grande coltura si fa dalla fine di febbraio a tutto il marzo, alla volata o a righe, in pieno campo.

La Cipolla ama terreno leggero, ben lavorato e concimato senza stallatico che la rende poco conservabile, adottando in sua vece del terricciato ad autunno o meglio del sangue disseccato oltre a perfosfato, solfato di potassa e nitrato di soda in giusta misura se non si vuole ritardare troppo la maturazione dei bulbi.

Il seme va leggermente ricoperto. Le piantine vanno poi diradate estirpando quelle troppo vicine l'una all'altra.

Tutti i terreni si confanno alla Cipolla, ad eccezione di quello umido. Talune varietà di cipolla si sviluppano assai bene col trapianto, in generale però è questa una operazione poco praticata.

Il trapianto viene solo praticato per le cipolle d'estate che si raccolgono in luglio seminandole in semenzaio a fine agosto per trapiantarle a novembre, e per le cipolle d'inverno che si seminano alla fine di gennaio per trapiantarle dopo 4 mesi.

La raccolta della cipolla si pratica dal luglio al settembre, e ciò a secondo delle varietà. Si conservano, durante l'inverno in locali asciutti ed ove non geli, badando di evitare la germogliazione. A questo scopo bisogna lasciarle seccare bene al sole.

Com'è detto, il numero delle varietà di cipolla è assai grande e troppo lunga ne sarebbe l'elencazione; citiamo quindi solo alcuni nomi delle varietà più stimate:

C. bianca precoce della Regina;
C. bianca precoce di Vilenza;
C. rossa;
C. rossa d'Italia;
C. bianca grossa;
C. gialla di Strasburgo;
C. grossa di Como;
C. gigante della Rocca;
C. gigante di Spagna;
C. gigante di Madera;
C. grossa d'Egitto e Rocambole, quest'ultima è una strana cipolla che si riproduce coi bulbetti che spuntano in cima allo stelo invece dei fiori.

IL VECCHIO GIARDINIERE.

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott Prof. TEODORO FERRARIS)

CURIAMO LE PIANTE!

Parassiti radicicoli: Lepidotteri

I Lepidotteri comprendono quegli insetti che nel linguaggio comune si chiamano *farfalle* e che allietano col loro volo e coi loro colori smaglianti le campagne verdi di praterie tempestate da fiori multicolori su cui leggermente si posano lambendoli i delicati volatori. Non tutti però amano mostrare le loro ali policrome ai raggi del sole, molti, di coloro più cupi, di abitudini più solitarie, svolazzano solo al crepuscolo od a dirittura ne le ore notturne ed attorno ai lumi si aggirano d'sorientati ed acciecati, bruciandosi le ali.. Questi nottambuli debbono essere riconosciuti al progresso ed alla scienza che ha sostituito ai fumosi e pericolosi lumi ad olio ed a petrolio ed alle fiamme a gas le lampadine elettriche attorno cui possono ballare le loro ridde senza compromettere i loro aeromezzi.

Tanto graziosi i Lepidotteri adulti, tanto brutti i loro piccini, bruchi spesso irti di peli o setole sordide, provvisti di parecchie zampe tozze, voracissimi e dannosi ai vegetali, mentre le farfalle, fornite di apparato succhiatore, si accontentano di sorbire liquidi succosi e zuccherini.

Questi *bruchi* o *larve* passano attraverso varie mute allo stato di *crisalide* durante il quale si nascondono abitualmente entro un bozzolo od in nidi o ricoveri o nel terreno passando un certo tempo in letargo, dal quale si risvegliano per prendere la loro veste di gala e sfarfallare.

Se allo stato adulto sono innocui perchè non dannegiano le piante, allo stato larvale sono in grandissima parte pericolosi parassiti delle nostre coltivazioni.

Non abbiamo veramente bruchi di lepidotteri radicicoli, bensì i terricoli come i *Nottui*, che di giorno rimangono nascosti nel terreno al piede delle piante su cui poi salgono durante le ore notturne per compiervi la loro opera di distruzione.

Nella famiglia dei *Nottui* comprendiamo diverse specie assai note come: la *Nottua delle messi* (*Agretis segetum*) le cui larve, dette *falciatrici*, arrecano non di rado danni gravissimi ai cereali, agli ortaggi (cavoli, patata, pomodoro), alla vite, al tabacco, alla barbabietola.

I bruchi sono nudi, lunghi 4-5 cm. di color grigio-olivacco o giallo-verdastro-scuro, con tre linee longitudinali dorsali più chiare; di giorno, riparati nel terreno a poca profondità sono curvi a C. Gli agricoltori Francesi li chiamano *vers gris* o *vers courts*, quelli tedeschi *würzelraupe*. Le farfalle misurano 2-4 cm. di apertura d'ali, di cui le superiori sono grigio-brune con macchie varie contornate di nero, mentre le ali posteriori sono grigie. Appaiono a fine aprile e, dopo l'accoppiamento, le femmine depositano le ova al piede delle piante ospiti. In maggio nascono le larve che fino a Giugno compiono regolarmente le loro escursioni notturne su le piante predilette di cui erodono foglie e steli, rovinandole. In giugno si affondano di più nel terreno e si incrisalidano. I cereali vengono spesso tagliati al piede, il che giustifica il nome di *falciatrici* attribuito a queste larve.

In Inghilterra ed in Francia questo Lepidottero costituisce un vero flagello; anche in Italia si ebbero nell'addietro gravi invasioni: sono note quelle delle annate 1880-82 nel circondario di Alba che danneggiarono fortemente le viti. Anche le coltivazioni di Tabacco, nel meridionale, sono spesso devastate da questi bruchi nottambuli.

La distruzione di essi si può eseguire spandendo al piede delle piante invase delle esche avvelenate: ottime quelle preparate con crusca bagnata e mescolata a *verde di Parigi* o ad *arsenito di rame* o di *sodio*, sostanze velenosissime che vanno usate con ogni riguardo. La Casa Caffaro di Milano prepara a tale scopo specifici che danno risultati eccellenti come la *cruscolina*, il *verderin*, il *Fluoris*.

Irrorazioni sulle foglie con composti arsenicali (*arseniato di piombo*) arrestano la voracità dei bruchi che tentando di mangiarle vengono uccisi.

Oltre la specie indicata, che è la più nota, si conoscono altre *Nottue*, come quella dei Legumi e della Canapa (*Agrotis ypsilon*), che, specialmente nei terreni irrigui, attacca anche il Granoturco, i Fagioli ed il Tabacco; quella della Vite, della Patata e degli ortaggi (*Agrotis pronuba*), notissima per il suo bruco lungo 4,5 cm. rossastro, più bruno al dorso ed ivi con due serie di macchie longitudinali biancastre e carnicino dal lato ventrale. E' specie polifaga perchè, oltre le matrici indicate, attacca la carota, i garofani, le primule, le violacciocche specialmente nei luoghi di riviera. Queste Nottue hanno le stesse abitudini della precedente e si combattono quindi allo stesso modo.

Un bruco di Lepidottero, che appartiene però ad altra famiglia, riesce dannosissimo ai tuberi della Patata: fortunatamente non si è ancora diffuso in Italia. E' la *tignola della Patata* (*Phthorimaea operculella*) di origine Americana e poi diffusasi nelle Indie orientali, in Austrialia, nell'Africa australe, nelle Azzorre e quindi anche in Ispagna ed in Francia. I bruchi, lunghi 10-12 mm. di color biancastro, salvo il dorso che è roseo e la parte anteriore che è bruno-scura, alla base delle gemme delle patate filano una specie di tubo di seta bianca, erodono la scorza, poi penetrano nel tubero scavando gallerie che rivestono di strato serico, bianco, espellendo all'esterno i loro escrementi e la rosura. Le patate così sforacchiate marciscono e vengono facilmente invase da germi della putrefazione. I tuberi infetti vanno disinfettati con solfuro di carbonio o tetracloruro: i tuberi si debbon conservare in sabbia bene asciutta.

Anche contro questi bruchi, che pur non essendo veramente radicivori sono tuttavia terricoli, giovano le concimazioni con *Ferfor*, concime completo medicato della Casa Caffaro: esso esplica su le larve dei Nottui una spiccata azione insettifuga. Basta scavare una fossetta attorno alla pianta colpita e collocarvi una manciata di *Ferfor*,: le larve abbandoneranno tosto i terreni in cui è stato somministrato tale prodotto che poi agirà come ricostituente su le piante che sono state danneggiate da le erosioni dei Nottui.

T. FERRARIS.

BREVI NOTE FITOPATOLOGICHE DI STAGIONE:

ATTACCHI PERONOSPORICI. — Nell'alta Italia e particolarmente in Piemonte gli effetti della peronospora sui grappoli si fecero sentire duramente in special modo nella seconda decade di giugno, causa periodi piovosi, seguiti da ondate di caldo, che determinarono nebbie mattutine frequenti nei luoghi bassi. La forma palese sui piccoli acini, come l'*allessatura* della rachide dei grappoli, dei peduncoli, si manifestarono abbondantemente riducendo in certe località di un buon terzo il promettente raccolto. I soliti trattamenti cuprici liquidi e polverulenti si mostrarono spesso impotenti a frenare dette invasioni. Si dovette ricorrere a poltiglie più energiche

quali quella al *cloruro ammonico* che oltre una azione preventiva esplica anche azione peronosporicida per i composti ammoniacali di rame che intaccano la microcellulosa. L'aggiunta di cloruro ammonico si fa in poltiglia bordolese all'1,5 di solfato di rame nelle dosi di 125-250 gr. per ettolitro. Anche ora il pericolo di invasioni peronosporiche su le foglie, tralci ed acini non è cessato: il viticoltore non deve dimenticare, dopo ogni pioggia temporalesca, di applicare un trattamento liquido sul fogliame e polverulento sui tralci di certi vitigni (es. Pizzutello rosa) la forma palese della *Plasmopara* caso non frequente presentandosi essa sui tralci per lo più in forma larvata.

LOTTA CONTRO L'OIDIO. — Anche la *crittogama* o *marino bianco* trova quest'anno le sue condizioni favorevoli di sviluppo e sugli acini si rinvenne ora assai spesso il noto pulviscolo bianchiccio costituito dai suoi miceli, conidiofori e conidi che produrrà l'imbrunimento ed il disseccamento degli acini stessi. Il viticoltore quindi deve solforare abbondantemente dando ogni preferenza agli *zolfi gregi ramati*, molto adesivi e che non producono bruciature sulle foglie e sugli acini come gli *zolfi gialli* particolarmente sulle uve bianche (Moscati ecc.).

NERO DEI CEREALI: manifestatosi con notevole intensità nel Bresciano particolarmente su le varietà *Mentana* e *Damiano Chiesa*, attaccando le spiche e provocandone il precoce avvizzimento, essicamento con imbrunimento di esse per sviluppo del noto fungillo: *Cladosporium graminum*, forma conidiale della *Sphaerella Tulasnei*. Le pioggie primaverili hanno favorito in modo speciale lo sviluppo di questa malattia che, determinando lo stremenzimento dei chicchi, riduce di molto il raccolto.

CONTRO LE FORMICHE CHE DANNEGGIANO LE PIANTE DA FRUTTO: Peschi, Susini, Ciliegi, Peri ecc. il cui fogliame è talora colpito da afidi (*gorgoglioni* o *pidocchi*) sono continuamente visitati da formiche che in comune serrate salgono dal piede delle piante sul tronco diffondendosi sui rami e su le foglie abitate dai loro amici che offrono alle agili ospiti il dolce e gradito nettare che spremono generosamente dalle loro ghiandole posteriori.

Le formiche poi, per proprio conto, danneggiano le piante, deturpando foglie e specialmente corrodendo i frutti maturi per succhiarne l'umore zuccherino. Per distruggere queste assemblee di formiche al piede delle piante basta collocarvi attorno un po' di torba, o cenere, o fuliggine, o segatura di legno mescolate di naftalina grezza ed impregnate di un po' di *carbolineum*. L'odore di queste sostanze disgusta le formiche che porteranno altrove i loro convegni. Se ne impedisce la salita sui tronchi mettendo attorno ad essi, ad un 50 cm. dal suolo, una fascia di tela spalmata con sostanza vischiosa. Le formiche che tentassero oltrepassarla vi rimarrebbero attaccate. A questo scopo serve assai bene il *Tree-Tanglefoot* efficace e duraturo. La distruzione delle formiche si può pure effettuare con stracci o stoppa imbevute di uno sciroppo costituito da melassa avvelenata col 2 p. % di arsenico sodico.

T. FERRARIS.

Cure alle piante in Agosto

NEL VIGNETO. — Nel periodo caldo, che stiamo attraversando, facili a manifestarsi sono gli attacchi sui grappoli di *peronospora larvata* (allessatura) e quelli di *Didio*, che copre d'una patina farinosa i chicchi, li deforma e li altera con profonde spaccature longitudinali. Si tenga presente che quest'ultimo fungillo, meno esigente della peronospora riguardo all'umidità, e più resistente alle temperature elevate, può riuscire ancora deleterio assai alle viti, spcialmente alle varietà più gentili, come i moscatelli, le uve bianche da tavola. La somministrazione quindi di solfo ramato, pe rcombattere le due malattie è ancora necessaria; la si faccia con atmosfera tranquilla e preferibilmente nelle ore mattutine.

Si ripeta pure un trattamento a base di nicotina per combattere le *tignole* dell'uva a schiusa ritardata ed insieme vari *afidi*, *acari* e *coccidi*, dappertutto diffusi, che possono riuscir nocivi.

Conviene intanto preparare i rifugi artificiali per le tignole, delle quali incomincia l'incrisalidamento tra la fine di questo ed i primi del prossimo mese, a scopo di poterli applicare subito ai ceppi e catturare il maggior numero possibile di insetti.

NEL FRUTTETO. — Si ponga un argine alla diffusione della già riscontrata marcescenza dei frutti a semi ed a nocciolo (*Sclerotinia fructigena* e *S. cinerea*) col raccogliere, sia dalla pianta, sia da terra i frutti rammolliti e cosparsi di pustole grigiastre a disposizione circolare e coll'irrorare la pianta d'una soluzione copro-calcica all'1 %.

Nelle località maggiormente infestate d'alta tignola dei frutti (*Carpocapsa* o *Cydia pomonella*) è opportuno eseguire sui primi del mese anche un trattamento di solfato di nicotina e sapone (Monital). Si continui con questa soluzione insetticida la lotta contro i gorgoglioni, in particolare contro l'*afide farinoso* (*Hyalopterus pruni*) e l'afide nero (*Anuraphis persicae niger*) del pesco, diffuso anche sulle radici. Se si riscontrassero le deturpazioni fogliari indotte dalla *Tinaide* (decolorazione della pagina superiore e cospurcazioni nero lucenti in quella inferiore) si facciano le medesime irrorazioni, dirigendo il getto alla pagina inferiore delle foglie, ove sono gli insetti.

Qualche solforazione di solfo greggio ventilato sarà ancora utile ai fruttiferi che vanno soggetti al mal bianco (*Oidium leuconium, O. farinosum*) alla nebbia (*Podosphaera*) ed altri simili fungilli a sistema vegetativo superficiale, riconoscibili per le chiazze bianche feltroso polverulente che formano sugli organi verdi delle piante. Si taglino e si brucino i rametti colpiti dalla gommosi.

NELL'ULIVETO. — Ai primi del mese occorre eseguire un nuovo trattamento contro la *mosca delle olive* e sul finire del mese una irrorazione cuprocalcica alle foglie per combattere l'occhio di pavone o *Cycloconium oleaginum*.

Si raccolgano e si distruggano i frutti caduti al suolo. Contro la tignola (*Prays oleaellus*) si irrorino le drupe con arseniato di piombo all'1 %.

NELL'ORTO. — In questo mese si presentano ancora contaminazioni peronosporiche sui pomodori e sulle patate, che vanno quindi protette con tempestivi trattamenti di poltiglia bordolese all'1 %.

I bruchi della cavolaia (*Pieris brassicae*) di seconda generazione, la cimice dei cavoli (*Euridema* o *leracea*) gli *afidi*, potranno facilmente combattersi con polverizzazioni di tabacco nelle ore mattutine o crepuscolari. Le pulci di terra (*Haltica* e *Psylliodes*) assai più numerose e nocive negli orti poco innaffiati, sono ostacolate nel determinare i loro danni alle foglie, mediante lo spargimento di gesso e cenere anche sul terreno circostante le piante.

Le soluzioni saponose di nicotina (Monital) combattono bene le larve dell'*Athalia spinarum* o tentredine delle rape e dei navoni, nate dalle uove deposte in questo mese sulle foglie.

Le foglie di bietole da coste e di barbabietola attaccate dalla *ruggine* (Uromyces Belae) è bene siano bruciate, eseguendo poi una irrorazione preventiva su quelle sane a base di solfato di rame e calce (poltiglia bordolese all'1 %, che ostacola anche la *Peronospora e la Cercospora*.

Alla raccolta delle patate si scartino subito i tuberi anneriti e con piccole tacche rammollite, oppure cancrenosi, utilizzandoli, se possibile, per l'alimentazione del bestiame e gli altri si irrorino con latte di calce, per facilitarne la conservazione.

Dott. VIRGINIA BONGINI.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

RAPE DA FORAGGIO. — Le rape vanno seminate entro luglio e si possono consociare con altra pianta da foraggio come il miglio, il panico, la senapa. Come esperimento sarebbe da provare di seminare le rape nel cinquantino, specie se lo si è potuto concimare lautamente. Si impiegano da 3 a 8 Kg. per ettaro a seconda si tratti di coltura consociata o esclusiva. Un buon erbaio di rape produce da ottobre a novembre 200 q.li di radici.

LA RACCOLTA DELLE PERE. — Le pere d'estate si raccolgono, possibilmente, in giornate secche e al mattino dopo l'evaporazione della rugiada, evitando le ore calde. Nelle ore più calde invece dalle ore 10 alle 16 si raccoglie la frutta di autunno. Possibilmente si eviti di raccogliere quando piove, ma se si fosse costretti a farlo, non si asciughino le frutta, ma la si distribuisca su della paglia in sito asciutto evitando il reciproco contatto. Asciugando, insieme all'umidità, si toglie la prima che copre l'epidermide migliorando l'aspetto per la vendita ne favorisce la conservazione. Il frutto si stacca tenendo la corona o la borsa dalla quale è sostenuto piegando il picciolo dalla parte inversa alla sua naturale pendenza. Si ottiene così che il frutto si stacchi facilmente senza offendere la borsa o il dardo e con esso compromettere le gemme che assicureranno il nuovo raccolto.

(*Agricoltore Veneziano*).

IL RICCIO E LA SUA UTILITA'. — Spesso i tecnici raccomandano il riccio come animale utile nei pollai perchè è un grande divoratore di topi piccoli e grossi e perciò va protetto quando si incontra. Esso non sterminа solo i topi ma anche tutte le bestie dannose che gli vengono sotto i denti. Secondo una rivista tedesca, la « *Geflügelzeitung* » attacca perfino la vipera e la uccide presto e con sicurezza. Come è noto, il riccio è un animale notturno propriamente detto e di giorno dorme tutto avvoltolato nel suo nascondiglio: al tramonto comincia la sua attività. Per la sua grande voracità, distrugge molti dannosi roditori, perciò il riccio è un buon alleato del pollicultore.

PIANTE ORTENSI CHE AVVIZZISCONO. — Capita abbastanza spesso negli orti di osservare qua e là avvizzimenti improvvisi di piante come pomodori, patate, peperoni, ecc. Di solito questo avviene nelle mattinate che fanno seguito a giornate afose (di *calivo*) e a una notte fresca. Il fenomeno non si può attribuire a mancanza improvvisa dell'acqua come a prima vista potrebbe sembrare. Gli studiosi hanno attribuito il fenomeno a cause diverse, a marciume, a funghi ecc.. Ora in seguito agli studi dei prof. Petri e Curzi si può dire una parola sicura. La infezione è causata da alcune specie di funghi. Si consiglia di prevenire la malattia, limitando le concimazioni a base di letame di stalla, coltivando varietà tardive che si sono dimostrate più resistenti, disinfettando i semenzai, spargendo sul terreno della calce viva, disinfettando le piantine da trapiantare, bruciando le piante infette. (*Gazzetta del Contadino*).

CONSERVAZIONE DEI PISELLI. — Si raccolgono i piselli non completamente maturi, si sgusciano e subito si mettono in bottiglie a vetro grosso, ben pulite ed asciutte, riempiendole fino al tappo; si chiudono con un tappo nuovo e sanissimo, energicamente come si fa per il vino e si lega il tappo fortemente sul collo della bottiglia. Le bottiglie così pronte si fasciano con stracci o paglia in modo che non si possano toccare l'una con l'altra nella caldaia ove si mettono riempiendo questa con acqua fredda fino a raggiungere il collo delle bottiglie. Posta la caldaia al fuoco si lascia che l'acqua bolla per 15 minuti quindi si lascia raffreddare l'acqua si tolgono le bottiglie, si copre il tappo con catrame, cera o ceralacca, e si portano in locale fresco tenendole coricate.

(*Corriere del Villaggio*)

LE BOTTI IN CEMENTO VUOTE NON SI DEVONO SOLFORARE. — Non si devono solforare perchè il fumo di zolfo vi agisce in modo dannoso. Ciò lo si spiega così: se le botti sono rivestite di piastrelle di vetro, il fumo di zolfo non attacca il vetro ma può intaccare il cemento che si trova tra una piastrella e l'altra; se poi, come in generale i vasi in cemento non hanno alcun rivestimento, l'anidride solforosa si può combinare con questa sostanza eminentemente calcarea, e dare origine a dei prodotti dannosi che entrano in soluzione nel vino. Se le botti di cemento debbono restare vuote per poco tempo, si sciacquano bene con acqua e poi si aprono gli sportelli: si forma in tal modo una corrente d'aria che è utile e mantiene le botti in ottimo stato. Non si debbono solforare le botti in cemento che si mantengono vuote, ma si possono solforare prima di riempirle di mosto o di vino, tenendo però lo zolfo, mentre brucia sospeso in basso nel recipiente, cioè circa al suo centro. Se le botti di cemento debbono poi restare vuote molto tempo è consigliabile: di asciugarle dopo la lavatura, di pennellarle con una miscela di 1/2 alcool e 1/2 acqua, e poi chiudere ermeticamente lo sportello ed il cocchiume.

AIE ECONOMICHE — L'aia in mattoni, o meglio in cemento, non è sempre alla portata del piccolo coltivatore, il quale deve accontentarsi di costruirsi un'aia di terra battuta, intonacata, spesso, di sterco di bovino stemprato nell'acqua. Le granaglie messe a soleggiare in aie del genere, non sono nelle migliori condizioni di pulizia, a parte che la poggia le rende umide e quindi poco adatte alla funzione di essicare i prodotti. La catramatura, e cioè la copertura dell'aia di terra battuta, largamente applicata anche nelle grandi aziende risiere, dà la richiesta impermeabilità e una igiene e pulizia incomparabili nei confronti dell'aia di pura terra battuta. Ma l'incatramatura richiede il riscaldamento del catrame, ciò che costituisce pericolo di incendi e di scottature. Inoltre il catrame si rammollisce al sole il quale, inoltre scompone il catrame, che perde la sua funzione protettiva. Più semplice e più durevole è la pratica dell'impiego del bitume liquido, che si applica a freddo. L'aia di terra battuta, sistemata a due o a quattro ali leggermente spioventi, si spalma di bitume liquido, che si distende in leggero strato con una scopa. Dopo alcuni minuti, al disopra del catrame si distribuisce uno strato di un mezzo centimetro di sabbia anche grossolana, su cui, dopo un'oretta, si passa un rullo. A distanza di 24 ore l'aia è asciutta col suo rivestimento impermeabile, senza odore, che non produce polvere, che non si scrosta e non screpola. A distanza di qualche zona che mostra la terra sottostante al rivestimento, si ripasserà con il bitume liquido e con la sabbia, come alla prima rivestitura. Il costo del bitume liquido per mq. di aia si aggira intorno a L. 1.

(*Bullettino dell'Agricoltura*).

PER CONSERVARE L'UVA DA TAVOLA. — Sopra un *canniccio* o *stuoja* si dispongono i grappoli d'uva in modo che non si tocchino fra loro visitandoli poi di frequente allo scopo di levarne a mezzo di una forbice i chicchi alterati. Si può procedere anche in altro modo: i grappoli raccolti si sospendono a mezzo di uncini o fili metallici o a cordicelle disposte attraverso la stanza, con altro uncino si attacca poi il grappolo a un cerchio di legno il quale viene sospeso al palco del fruttaio. Questo sistema ha l'inconveniente di togliere troppo spazio, vi si può rimediare adoperando dei telai speciali. Mentre con questi due modi si può conservare l'uva fino a gennaio, col seguente processo si potrà prolungare la conservazione fino all'aprile. Si abbia l'avvertenza di lasciare ai grappoli una porzione di sarmento con due o tre occhi. Nel fruttaio vengono disposte delle bottiglie a largo collo. Il sarmento viene immerso nella bottiglia e questa, che avrà la capacità di 125 centilitri, si riempie d'acqua con aggiunta un po' di polvere di carbone per evitare l'alterazione del liquido. — V. R.

BOTTI VUOTE D'ESTATE. — Le botti vuotate diligentemente, raschiato e tolto il *taso* se c'è, subito lavate a grand'acqua e lasciate asciugare, devono essere solforate perchè si mantengano sane. Vi si brucia cioè dello zolfo in ragione di circa 2 gr. per ettolitro di capacità la prima volta. Dopo (poichè la solforazione è da ripetersi ogni 5-6 settimane) basterà gr. 1-1,50 di zolfo per ettolitro di capacità. Migliore delle miccie, su tela, carta o altro, è l'uso dello zolfo puro bruciato nei fornelli all'esterno delle botti o condotto col tubo all'interno, oppure lo zolfo senza scocciolio dischetti bruciandolo dentro la botte sostenuto con filo di ferro o cestellini. Bruciando 1 gr. di zolfo si producono 2 gr. di anidride solforosa. E' utile ricordare, poichè alle volte avviene che lo zolfo stenta a bruciare nelle botti vuote da tempo e specie se infortite, che per bruciare 1 gr. di zolfo si esige teoricamente 1 gr. di ossigeno, cioè litri 0.7 che sono in litri 3,5 di aria, ma in pratica effettivamente (la tensione dell'ossigeno occorrendo maggiore e l'aria essendo dilatata dal calore della combustione) occorrono circa 10 litri di aria per 1 gr. di zolfo.

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

PER LA DIFESA DELLE SEMENTI DA PRATO NAZIONALI. — Al Ministero dell'Agricoltura ha avuto luogo, sotto la presidenza del sen. Marescalchi, una riunione per il commercio delle sementi da prato. Sono noti i gravi inconvenienti che vengono alla produzione foraggera nazionale dalla importazione sempre più cospicua di sementi di erba medica e di trifoglio dall'estero. Mentre due anni fa si introdussero 43 mila quintali di tali sementi, lo scorso anno si è arrivati al quintuplo e cioè a 202 mila quintali. Ma più grave ancora è il fatto che mediche e trifogli stranieri dànno coltivazioni rade, di minor numero di tagli, di minor resa e quindi anche meno durevoli, onde il problema si riflette in un grave nocumento, sempre crescente, alla produzione foraggera nazionale. L'adunanza di studiosi, di tecnici, di agricoltori e di commercianti ha concordemente ritenuto necessario provvedere a difesa, e principalmente a far sì che le sementi estere possano essere ben facilmente e chiaramente riconosciute anche senza analisi microscopiche.

Il Ministero ha annunziato di avere in corso il nuovo testo delle disposizioni ben coordinate sulle frodi del commercio delle sementi e i metodi nuovi concordati per le analisi delle stesse sementi.

LA PRODUZIONE BIRRA IN ITALIA DIMINUISCE. La birra prodotta in Italia è ridotta ad 1/3 di quella che era la produzione di sei anni fa: infatti se nel 1928-29 fu di hl. 1.127.299, nel 1932-33 si ridusse soltanto a hl. 422.253. Crediamo ciò sia un bene e che il popolo intenda come sia miglior cosa consumare il vino italiano più igienico e più nutritivo della birra, checchè i birrai vogliano dire il contrario, perfino sulle scatolette dei fiammiferi.

LICENZE PER LA PRODUZIONE DEL VERMUT. A seguito di analogo quesito posto dalla Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico inteso a conoscere se le ditte non produttrici di vermut, che limitano la loro attività ad acquistare tale prodotto presso le ditte fabbricanti per poi rivenderlo sotto proprio nome ed etichetta, siano tenute a munirsi della licenza prescritta dall'art. 3 del R. D. 9 novembre 1933, n. 1696, il Ministero dell'Agricoltura ha precisato che la licenza di cui è parola nell'articolo stesso è richiesta solo per la *produzione* a scopo di vendita del vermut e che pertanto le ditte suddette, in quanto non produttrici, non sono tenute a munirsi della licenza stessa.

CONCORSO EQUINO A VERONA. — Il Ministero dell'Agricoltura e foreste ha indetto a Verona nei giorni 6-12 ottobre prossimo, e cioè in occasione di quella tradizionale fiera autunnale dei cavalli, un concorso con prove funzionali per la produzione del cavallo da tiro pesante rapido qualificato agricolo-artigliere (postiere). Detto concorso, che comporta 40 mila lire di premi, è riservato ai soggetti nati nelle tre Venezie e nelle Provincie di Mantova e Ferrara, ma comprende però anche una categoria speciale aperta ai cavalli di ogni razza e paese. Con questa iniziativa la fiera cavalli d'ottobre di Verona verrà ad assumere anche una funzione di ordine zootecnico del più alto interesse, rendendosi perfettamente aderente all'opera che il Ministero dell'agricoltura e foreste persegue nel campo della produzione cavallina nazionale.

FA UN UOVO DI QUASI 200 GRAMMI E POI MUORE. — Fra le galline c'è evidentemente una gara per fare le uova più grosse. Infatti da tutte le parti della Toscana piovono notizie di galline che fanno uova di diametri sproporzionati e di peso eccezionale. Oggi a Terrafino (Empoli) una gallina ha avuto il coraggio di fare un uovo di ben venti centimetri di circonferenza e centonovanta grammi di peso. La povera bestia che ha stabilito un primato difficilmente battibile, non ha pensato evidentemente alle conseguenze di questo suo gesto... sportivo, poichè il primato le è costata la vita. Infatti la gallina poco dopo è morta.

NELL'UFFICIO INTERNAZIONALE DEL VINO. — Il comitato dell'ufficio internazionale del vino di Parigi (O.I.V.) si è riunito al Ministero degli esteri di Francia sotto la presidenza del deputato Barthe. Ha deciso di rinviare al 1935 il congresso internazionale dell'uva da tavola che avrebbe dovuto tenersi a Rabat nel novembre prossimo. Per ciò che concerne l'apertura del mercato americano, il delegato italiano, comm. Viola, ha illustrato gli sforzi compiuti dal nostro paese per aumentare l'esportazione dei vini agli Stati Uniti. Una discussione generale si è impegnata sulle misure da prendere per proteggere le denominazioni d'origine dei vini e per sviluppare la propaganda in favore del consumo del vino e dell'uva, basandosi, sopratutto, sul loro valore alimentare igienico e terapeutico. Infine il comitato ha approvato le mozioni e i voti della sezione di viticoltura del congresso internazionale di agricoltura di Budapest che fissano i termini della politica del vino e di tutti i prodotti viticoli nel mondo.

INVIO CAMPIONI DI VINO NEGLI S. U. A. — L'Istituto Nazionale per l'Esportazione, a suo tempo interessato dalla Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico in merito all'opportunità di permettere le spedizioni di campioni di vino nel Nord America, senza l'applicazione del prescritto marchio nazionale, ha comunicato che secondo recenti disposizioni del Ministero delle Finanze, sono state consentite senza l'applicazione del marchio in parola, le spedizioni di piccoli campioni diretti verso gli Stati Uniti d'America e costituiti da bottiglie di capacità non superiore ai 200 c.c., portanti una etichetta su cui sia chiaramente indicato che si tratta di campioni non aventi valore commerciale. Tali spedizioni non saranno, quindi, assoggettate ai prescritti accertamenti qualitativi per il marchio nazionale.

RIDUZIONE SUI TRASPORTI FERROVIARI DEL BESTIAME OVINO TRASMIGRANTE. — Il Ministero delle comunicazioni, su richiesta della C. N. F. A., ha concesso anche per l'anno corrente la riduzione del 35 per cento sulla tariffa eccezionale G. V. 27 per il trasporto del bestiame ovino nei consueti periodi di transumanza.

IN BIBLIOTECA

Cav. ITALO MAZZON, *Pollicoltura Padovana: Storia e Monografia delle Razze Padovane.* — Tipogr. Antoniana, Padova. L. 3,50.

L'Autore non ha bisogno di presentazione essendo l'avicoltore anziano della Regione Padovana la maggiore produttrice d'Italia in fatto di pollicoltura. Gli italiani si sentono edificati da questa opera che è anche patriottica, perchè se è modesta nella mole è utilissima nello scopo che si prefigge: l'utilità della Nazione.

Riporta da prima la storia del famoso pollo padovano del quale se ne hanno notizie oltre quattro secoli fa. Il suo reddito annuale, Egli dice, è superiore perfino a quello del frumento; vale dunque la pena di interessarsene. Anche le singole regioni italiane produttrici si specchieranno e potranno essere stimolate al profitto ottenibile descritto dal Cav. Mazzon, perchè l'Italia in possesso di questa miniera d'oro abbandonata, da esportatrice è passata importatrice del doppio di quanto esportava, di un mezzo miliardo annuo cioè di prodotti avicoli.

Accenna agli errori di sistemi di allevamento; alle riforme necessarie, e raccomanda l'allevamento della gallina regionale voluta dal Decreto Ministeriale del settembre 1926.

Il fine evidente del chiaro scrittore è anche di dimostrare che le razze padovane hanno grande superiorità per finezza di carne e per la deposizione di uova grosse; per cui egli ha tracciato le linee delle singole numerose razze del suo Paese perchè sieno individuate e mantenute nei loro caratteri morfologici e nelle loro singole qualità morali. Non sarà fatica perduta quella del Mazzon e quando si arriverà alla formazione ufficiale dello standard delle padovane, questo scritto servirà indubbiamente da codice indiscusso, come quello uscito dall'unico scrittore che se ne sia interessato con vera competenza e amore.

Egli è meritevolmente chiamato il Padre dell'avicoltura padovana per le conoscenze tecniche che ha sempre dimostrato e per l'ottima prova che ne dà con questo suo manuale illustrato a miglior comprensione dei lettori e degli interessati.

Gli auguriamo sinceramente che abbia il conforto di vedere realizzati i caldi voti che Egli formula nella utilità economica della Patria.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « *Donna Luisa* »)

UN METODO INFALLIBILE PER CURARE IL MAL DI MARE. — Il nostro corpo — secondo il fisiologo prof. R. S. Creed — è controllato dall'Orecchio Interno. Questo orecchio interno, che si trova press'a poco nello stomaco, è formato di canali semicircolari pieni di un liquido; e i movimenti di questi canali servono di segnale ai muscoli del corpo per porre il corpo stesso in una posizione preventiva di difesa. Il Creed sostiene che il mal di mare è dovuto all'effetto del movimento della nave su questo orecchio interno del navigante. Questa teoria è confermata, egli ci dice, dal fatto che gli individui privi di orecchio interno sono immuni dal mal di mare, e mentre la asportazione dell'intero cervello da cani e gatti non ha impedito l'effetto del mal di mare sugli animali, essi sono risultati immuni dopo l'asportazione dell'orecchio interno. La conclusione è una sola. Ed è senza dubbio una cura radicale!

UNA BIBLIOTECA PER CIECHI, UNICA AL MONDO. — Esiste a Berlino una biblioteca di 7000 volumi, i quali occupano tanto spazio quanto ne occuperebbero 30.000 e più, perchè sono tutti in scrittura Braille. Essi costituiscono l'unica biblioteca per ciechi che vi sia al mondo. E' stata fondata da una gentildonna da origine italiana, baronessa V. Ihne nel 1917 allorchè molti combattenti della grande guerra tornarono in patria con la più tragica delle ferite. La biblioteca contiene, fra le altre opere il « Dux » di Margherita Sarfatti e « La mia lotta » di Hitler con la firma autografa del Cancelliere. Per la sua grande opera di carità umana, alla signora V. Ihne è stata di recente conferita la medaglia d'oro di Propaganda della Croce Rossa Italiana.

L'ETA' PER IMPARARE. — Non è mai troppo tardi per imparare! Catone cominciò a 80 anni a studiare il greco (1). Socrate nella sua più tarda età prese per suo passatempo a studiare il latino. Boccaccio cominciò a scrivere a 38 anni. Alfieri a 46 a studiare il greco. Franklin a 50 anni a studiare la filosofia. Arnould imparò il tedesco da vecchio; così Watt a 40 anni, fabbricando strumenti meccanici in Glascovia, imparò il francese, il tedesco e l'italiano, per leggere in queste lingue le più rinomate opere di meccanica.

(1) Ma Catone era talmente giovane, anche a 80, che a tale età ebbe un figlio.

FIOR DI PENSIERI

— Nessuno al pari di una madre può formare un cuore.
LACORDAIRE.

— La noia è il castigo degli oziosi.
P. BECCUTI.

— L'imporre con violenza le proprie idee è tirannia superba e ribalda.
Dott. S. LAURA.

— Chi non fa nulla, non è nulla, e non sarà mai più di nulla.
DIOGENE.

— Ogni lavoro ha la sua dignità.
C. CANTÙ.

— La gioia è un frutto saporito che matura sopratutto nei campi del lavoro.
YOUNG.

Ricette pratiche

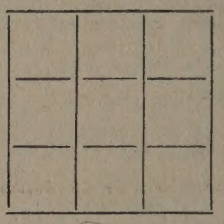
UOVA AFFOGATE. — Mettete a fuoco una cassaruolina con tre dita di Marsala, e, quando bolle, sgusciatevi uno alla volta le uova, che vorrete affogare; ritiratele in acqua fresca. Finite di aromatizzare il Marsala con punta di cucchiaio di concentrato di cipolla od il suo equivalente (un piccolo soffritto della medesima), addensate con mezzo dado di carne disciolto insieme ad un po' d'amido o di fecola, con qualche cucchiaio d'acqua sale, pepe e pezzetto di burro. Avrete messe le uova sul piatto con un crostino fritto al disotto, versatevi sopra la salsa e servite.

PER PULIRE IL VELLUTO. — Quando il velluto è è molto insudiciato di sostanza grassa, lo si sfrega fortemente con un pannolino spalmato di burro od olio, o meglio ancora, di ammoniaca liquida e si lava poi con essenza di trementina o di limone.

Zi Paolo.

LA SFINGE

QUADRATO MAGICO.



Mettere nelle 9 caselle del suddetto quadrato i numeri 2, 5, 8, 11, 17, 20, 23, 26 in modo che la somma dei numeri fatta per qualunque verso, sia verticale che orizzontale e che d'agonale sia sempre 42.

Risposta alle *Domande bizzarre.*

Spiegazione del giuoco pubblicato nel precedente fascicolo:

1ª *Belluno* — 2ª *Asolo.*

PER FINIRE

Al letto di morte.

Il confessore dice ad un moribondo colpito dagli effetti letali dell'alcoolismo:

— Mio caro, bisogna riconciliarsi coi propri nemici.

— Sì, padre, — risponde il disgraziato con un fil di voce. — Mi dia un bicchier d'acqua.

* * *

Ai giardini pubblici:

— Perchè oggi hai una faccia così contenta?

— Perchè papà mi ha dato due scapaccioni.

— Oh, bella! E questo ti fa tanto piacere?

— No, ma nel darmeli ha rovesciato il calamaio sul tappeto nuovo... Vedrà, vedrà che cosa gli capita quando torna a casa la mamma!

* * *

Al Caffè:

— Eppure, signor colonnello, conosco una persona che vi ha tirato pel naso, e vi ha fatto una buona lavata di testa...

— A me?

— Sì, il vostro parrucchiere.

* * *

— Per tua norma nessuno mi ha mai insegnato il galateo.

L'avversario tranquillamente:

— Ho piacere che tu me lo confermi; ma me n'ero accorto da tanto tempo.

* * *

— Cavaliere, la prego... Ci canti lei una bella romanza!

— Volentieri... Ma è tardi... I vicini protesteranno!

— Oh i vicini hanno anch'essi un cane che abbaia tutte le notti!

* * *

Ai giardini pubblici.

Lui (per attaccar discorso). — La signora aspetta forse il marito?

Lei (sospirando languidamente). — Da vent'anni!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55